



Ficha Técnica do Produto Final “Pescada à Meunier”

1. Código:	PPE 01.17.014	
2. Descrição:	Produto de restauração constituído por: alho, azeite, farinha de trigo, limão, margarina, pescada, sal e vinho branco.	
3. Matérias-primas:	MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.03.077 - Farinha trigo MP 01.02.005 - Limão MP 01.06.011 - Margarina MP 01.07.025 - Pescada MP 01.03.028 - Sal MP 01.01.205 - Vinho branco	
4. Produção:	Descongelar e amanhoar a pescada, cortar em postas, temperar com sal e limão e deixar marinar. Passar as postas por farinha, levar a fritar. Colocar em tabuleiros de ir ao forno. Derreter a margarina, juntar vinho branco e sumo de limão. Regar a pescada com este molho e levar a gratinar.	
5. Acondicionamento / Embalagem:	Produto não embalado.	
6. Conservação:	Conservar a temperatura $\geq 65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.	
7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:	24 horas em condições de refrigeração.	
8. Rotulagem:	-----	



Ficha Técnica do Produto Final “Pescada à Meunier”

9. Condições de Distribuição/Transporte:	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$.		
10. Dimensões e Formato por Unidade:	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
11. Características Organoléticas:	<ul style="list-style-type: none">• Cor• Aroma• Textura• Sabor• Aspeto	<i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i>	Observação macroscópica Análise sensorial Análise sensorial Análise sensorial Observação macroscópica
12. Características Físico – Químicas:	Brevemente disponível.		
13. Informação Nutricional:	<ul style="list-style-type: none">• Proteína• Gordura Total• Hidratos de Carbono• Sal• Valor Energético	Por 100g/Produto	19g 11.1g 9g 0.7g 213Kcal
14. Características Microbiológicas*:	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismos a 30°C• Leveduras• Bolores• Coliformes totais• <i>E.coli</i>• <i>Listeria spp.</i>• Estafilococos coagulase positiva• <i>Salmonella spp.</i>• <i>Listeria monocytogenes</i>		$\leq 10^2$ UFC/g ≤ 10 UFC/g ² ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g < 10 UFC/g $< 10^2$ UFC/g $< 10^2$ UFC/g Ausente em 25g Ausente em 25g
15. Observações/Avisos:	Alergénios: contém glúten e peixe. Pode conter sulfitos. Produto suscetível de conter OGM's,		

* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos N° 64 "Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração" do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.